

THUNDERBIRD

Bakery Equipment & Food Machines

GUIDE D'UTILISATION MIXEUR 20-LITRES ARM-02

ATTENTION:
UN BATTEUR N'EST PAS UN PÉTRIN
ET NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ COMME TEL

MANUEL D'UTILISATION A CONSERVER

SOMMAIRE

DESCRIPTIF.....Page 3

INSTALLATION.....Page 4
DÉSEMBALLAGE
EMPLACEMENT
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

UTILISATION.....Page 5
UTILISATION DES VITESSES
CHANGEMENT DU BOL ET DES AGITATEURS

ENTRETIEN.....Page 6
NETTOYAGE
MANUTENTION

RÈGLES DE SÉCURITÉ.....Page 6

DONNÉES TECHNIQUES.....Page 5

DESCRIPTIF

Le batteur-mélangeur à rotation planétaire Thunderbird, type ARM-02, a été originellement conçu en vue d'une utilisation dans les grandes cuisines, pour la fabrication de préparations alimentaires de toute sorte.

Il est muni d'un moteur spécial AROMA et d'un système d'entraînement à pignons qui garantissent robustesse et durabilité.
La grille de protection est coulissante et offre une grande ouverture pour l'ajout des ingrédients dans la cuve.

Avec la cuve de 20-litres sont livrés 3 outils mélangeurs:

- mélangeur plat (feuille)
- crochet à pétrir
- fouet

Une cuve de 10-litres et ses outils 10-litres (article ARM-20/10-A) peuvent être également fixé sur ce mixeur.

L'ouverture frontale permet d'adapter les accessoires:

- hachoir à viande (ARM-02A)
- coupe-légume (ARM-02B)

Les articles ARM-20/10-A, ARM-02A et ARM-02B sont vendus séparément.

INSTALLATION

DÉSEMBALLAGE

Immédiatement après avoir déballé le mixeur, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé lors du transport.

S'il n'est pas arrivé intact, conservez l'emballage original et prévenez votre revendeur qui avertira son transporteur à des fins d'assurances et sera en mesure de commander les pièces de rechange, si besoin ait.

EMPLACEMENT

Placez le mixeur là où vous avez l'intention de l'utiliser régulièrement. Prévoyez un espace suffisant autour du mixeur afin d'en faciliter l'utilisation: ajouts des ingrédients dans la cuve, changements des agitateurs, retrait de la cuve, nettoyage ect...

L'appareil doit être placé sur une surface plane horizontale. Des cavités sont aménagées dans chacun des 4 pieds du mixeur pour en faciliter la fixation sur le meuble de travail.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil, vérifiez sur la plaque métallique ou le numéro de série est gravé, que le type de courant (voltage, phase) correspond bien à celui du alimentant le secteur.

Les modèles monophasés sont munis d'un raccord électrique. Branchez l'appareil sur une prise facilement accessible et sans rallonge.

UTILISATION

UTILISATION DES VITESSES

Sélection des 3 vitesses

VITESSE 1 (lente):

pour les mixtures épaisses telles pâte à pain, pâte à pizza, purée de pommes de terre, ...

VITESSE 2 (moyenne):

pour les pâtes légères qui doivent prendre rapidement, les pâtes à gâteaux, et certaines opérations au fouet ...

VITESSE 3 (rapide):

pour les travaux légers au fouet tels crème fouettée, oeufs en neige, mayonnaise, ...

Avant de changer de vitesse

- arrêtez le moteur en appuyant sur le bouton rouge „stop“
- positionnez le levier sur la vitesse désirée
- redémarrez l'appareil en appuyant sur le bouton vert „start“

Pétrir

Pour les pâtes dures (à pain, à pizza), il faut impérativement:

- ne travailler qu'avec la vitesse lente: VITESSE 1
- n'utiliser que le crochet à pétrir
- respecter une charge MAXIMALE de 3 Kilos de farine sèche

CHANGEMENT DE LA CUVE ET DES OUTILS MÉLANGEURS

L'utilisation d'un outil doit toujours se faire avec la cuve mise en place.

Avant d'installer un des 3 outils agitateurs:

- abaissez la cuve en tirant le levier vers vous.
- placez l'agitateur dans la cuve
- déplacez l'agitateur vers le haut afin d'enfoncer son ouverture sur le bras rotatif de la tête planétaire
- faites pivoter l'agitateur pour l'encoche de son ouverture s'encastre sur le taquet du bras rotatif
- faites descendre légèrement l'agitateur pour qu'il vienne se bloquer sur le taquet

Pour retirer un agitateur, répétez ces opérations à l'envers.

Pour retirer la cuve, abaissez-la à l'aide du levier.

Dégagez l'agitateur du bras rotatif en le soulevant légèrement et en le faisant pivoter pour le libérer du taquet du bras rotatif.

ENTRETIEN

NETTOYAGE

Le mixeur, la cuve et les agitateurs doivent être nettoyés tous les jours, après utilisation.

Retirez la cuve et les agitateurs afin de les nettoyer séparément.

Pour nettoyer le mixeur machine:

- débranchez le raccord électrique
- utilisez une éponge humide
- ne jamais utiliser de jet d'eau
- ne jamais asperger le mixeur

MANUTENTION

L'appareil est équipé de roulement à bille, ce qui évite d'avoir à opérer une lubrification après utilisation

RÈGLES DE SÉCURITÉ

NE JAMAIS INTRODUIRE DANS LA CUVE:

- ustensiles en bois, métal, plastique
- habits, cravates, doigts, mains, cheveux

NE JAMAIS ASPERGER LE MIXEUR D'EAU

Ne démarrer le mixeur qu'après avoir remonté la cuve et fermé la grille de protection.

Avant de changer un agitateur, arrêter l'appareil et le débrancher.

N'utilisez que les agitateurs livrés avec le mixeur ou adaptables.

En cas de dysfonctionnement, prévenir le revendeur.

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle: ARM-02

Voltage: 230 volts, 1 phase, 50 hz

Puissance: 1200 W

Utilisation: 30 minutes marche / 30 minutes arrêt